

---

# seria DSA / DMA / DSA Touch&Go

WAŁKOWNICE DO CIASTA

Instrukcja obsługi

**prismafood**  
▶▶ solutions

TŁUMACZENIE WERSJI ANGIELSKIEJ ORYGINALNEJ INSTRUKCJI

---



PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA OBOWIĄZKOWE JEST ZAMONTOWANIE DOSTARCZONYCH ZABEZPIECZEŃ WAŁKOWNICY ZGODNIE Z ZAŁĄCZONĄ INSTRUKCJĄ. ZABEZPIECZENIA Z TWORZYW SZTUCZNYCH SĄ ZAPROJEKTOWANE, ABY CHRONIĆ OPERATORA PRZED ZMIAŻDŻENIEM, A PRODUCENT ZRZEKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI WYNIKAJĄCEJ Z NIEINSTALOWANIA ZABEZPIECZEŃ.

---

<b>NUMER SERYJNY</b> .....	<b>4</b>
TABLICZKA ZNAMIONOWA .....	4
<b>INFORMACJE OGÓLNE</b> .....	<b>4</b>
ZNACZENIE INSTRUKCJI .....	4
GWARANCJA .....	4
INFORMACJE O POZIOMIE HAŁASU .....	5
OSTRZEŻENIA BEZPIECZEŃSTWA .....	5
PARAMETRY URZĄDZENIA .....	5
<b>INSTALACJA</b> .....	<b>6</b>
WYMAGANIA UŻYTKOWANIA .....	6
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE .....	6
<b>URUCHOMIENIE</b> .....	<b>7</b>
ELEMENTY STERUJĄCE.....	7
<b>FUNKCJONOWANIE</b> .....	<b>8</b>
REGULACJA GRUBOŚCI .....	8
REGULACJA ODWAŻNIKA.....	8
OBSŁUGA URZĄDZENIA .....	9
KSZTAŁTOWANIE DYSKU .....	10
KSZTAŁTOWANIE PROSTOKĄTA .....	10
<b>KONSERWACJA</b> .....	<b>10</b>
CZYSZCZENIE .....	11
SMAROWANIE .....	11
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....	11
<b>DEMONTAŻ I UTYLIZACJA</b> .....	<b>11</b>

---

# NUMER SERYJNY

## TABLICZKA ZNAMIONOWA

Etykieta identyfikacyjna składa się z szarej nadrukowanej na ekranie etykiety umieszczonej z tyłu wałkownicy. Następujące dane są wyraźnie i nieusuwalnie oznaczone na tabliczce:

- Nazwa producenta;
- Moc (kW/A);
- Model;
- Sformułowanie "Made in Italy";
- Numer seryjny ;
- Napięcie i częstotliwość prądu (Volt/Hz);
- Rok produkcji;
- Masa wałkownicy.

## INFORMACJE OGÓLNE

### ZNACZENIE INSTRUKCJI

Przed użyciem wałkownicy należy koniecznie przeczytać i zrozumieć niniejszą instrukcję we wszystkich jej częściach.

Niniejsza instrukcja musi być zawsze dostępna dla upoważnionych operatorów i powinna być przechowywana w pobliżu wałkownicy, w bezpiecznym i chronionym miejscu.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone osobom, zwierzętom i mieniu spowodowane nieprzestrzeganiem zasad opisanych w niniejszej instrukcji.

Niniejsza instrukcja jest integralną częścią wałkownicy i musi być przechowywana do czasu ostatecznej utylizacji samego urządzenia.

Upoważnieni operatorzy mogą wykonywać na urządzeniu wyłącznie te operacje, które podlegają ich szczególnej odpowiedzialności.

### GWARANCJA

Gwarancja jest ważna przez rok od daty wystawienia faktury VAT w momencie zakupu. W tym okresie części, które zostały sprawdzone i jednoznacznie potwierdzono wady produkcyjne, z wyjątkiem elementów elektrycznych i zużywających się, zostaną wymienione lub naprawione bezpłatnie i wyłącznie w naszej fabryce. Gwarancja nie obejmuje kosztów wysyłki i robocizny.

Gwarancja wygasa w przypadku potwierdzenia, że uszkodzenie powstało w wyniku: transportu, złej lub niewystarczającej konserwacji, niekompetencji operatora, manipulacji, napraw dokonywanych przez osoby nieuprawnione, nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Wszelkie roszczenia wobec producenta o bezpośrednie lub pośrednie szkody wynikające z czasu, w którym maszyna nie będzie działać, są wykluczone: awaria, oczekiwanie na naprawę lub w każdym przypadku związane z niefizyczną obecnością sprzętu.



**ZMIANY I/LUB WYMIANA CZĘŚCI NA NIEORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE POWODUJĄ UNIEWAŻNIENIE GWARANCJI I ZWALNIAJĄ PRODUCENTA Z WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI.**

---

## INFORMACJE O POZIOMIE HAŁASU

Poziom ciśnienia akustycznego A mierzony na identycznej maszynie próbnej był każdorazowo niższy niż 80 dB (A).

## OSTRZEŻENIA BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie, mimo iż spełnia wymagania bezpieczeństwa określone przez normy elektryczne, mechaniczne i higieniczne, może stanowić zagrożenie, jeżeli:

- wykorzystywane jest do celów i warunków innych niż przewidziane przez producenta
- zabezpieczenia są naruszone
- Zalecenia dotyczące: instalacji, uruchomienia, użytkowania, konserwacji nie są przestrzegane.

**PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY URZĄDZENIA OBOWIĄZKOWE JEST ZAMONTOWANIE DOSTARCZONYCH ZABEZPIECZEŃ WAŁKOWNICY ZGODNIE Z ZAŁĄCZONĄ INSTRUKCJĄ. ZABEZPIECZENIA Z TWORZYW SZTUCZNYCH SĄ ZAPROJEKTOWANE TAK, BY UCHRONIĆ UŻYTKOWNIKA PRZED ZMIAŻDŻENIEM, A PRODUCENT ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI WYNIKAJĄCEJ Z NIEZAINSTALOWANIA ZABEZPIECZEŃ.**

**UWAGA! Aby zapobiec niebezpiecznym warunkom i/lub możliwym obrażeniom spowodowanym przez: prąd elektryczny, części mechaniczne, ogień, lub zagrożenia o charakterze higienicznym, należy przestrzegać następujących ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa.**

A - UTRZYMUJ PORZĄDEK NA MIEJSCU PRACY.

Niezastosowanie się wiąże się z niebezpieczeństwem wypadków.

B - OCEŃ WARUNKI ŚRODOWISKOWE.

Nie używaj urządzenia w wilgotnym, mokrym lub niedostatecznie oświetlonym środowisku, w pobliżu łatwopalnych cieczy lub gazów.

C - TRZYMAJ Z DALA DZIECI I OSOBY NIEBEDĄCE PRACOWNIKAMI/OPERATORAMI.

Nie pozwalaj im zbliżać się do urządzenia lub miejsca pracy.

D - UŻYWAJ URZĄDZENIA O MOCY ZGODNEJ Z TABLICZKĄ I ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM.

Urządzenie będzie działać lepiej i bezpieczniej bez przeciążeń.

E - UBIERZ SIĘ W ODPOWIEDNI SPOSÓB.

Nie noś luźnej odzieży ani akcesoriów, które mogą zostać wciągnięte przez ruchome części. Używaj butów antypoślizgowych. Ze względów higienicznych i bezpieczeństwa przy długich włosach należy stosować odpowiednią siateczkę i nosić rękawiczki.

F - ZABEZPIECZ PRZEWÓD ZASILAJĄCY.

Nie ciągnij za przewód aby odłączyć wtyczkę; nie wystawiaj przewodu na działanie wysokich temperatur, kontaktu z ostrymi krawędziami, wodą lub rozpuszczalnikami.

G - UNIKAJ NIEODPOWICH POZYCJI.

Zawsze obieraj odpowiednią pozycję zapewniającą równowagę.

H - ZAWSZE BĄDŹ MAKSYMALNIE SKUPIONY.

Monitoruj swoją pracę, nie używaj urządzenia gdy jesteś rozproszony.

I - ODŁĄCZ URZĄDZENIE OD ZASILANIA.

Po każdym użyciu, przed czyszczeniem, konserwacją lub przenoszeniem.

L - PRZEDŁUŻACZE I ROZGAŁĘŻNIKI ELEKTRYCZNE.

Nie wolno ich stosować.

M - SPRAWDŹ CZY URZĄDZENIE NIE JEST USZKODZONE.

Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić sprawność systemów zabezpieczających. Sprawdź, czy ruchome części nie są zablokowane, czy nie ma uszkodzonych elementów, czy wszystkie części zostały prawidłowo zamontowane i czy wszystkie warunki, które mogłyby wpłynąć na prawidłowe działanie są optymalne

N - NAPRAWA URZĄDZENIA PRZEPROWADZONA PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL.

Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowane osoby przy użyciu oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie tych przepisów może stanowić element zagrożenia dla użytkownika.

O - ETYKIETY SŁUŻĄ ZAPOBIEGANIU WYPADKOM, dlatego muszą być zawsze doskonale czytelne. Jeśli są uszkodzone i nieczytelne należy je wymienić.

## PARAMETRY URZĄDZENIA

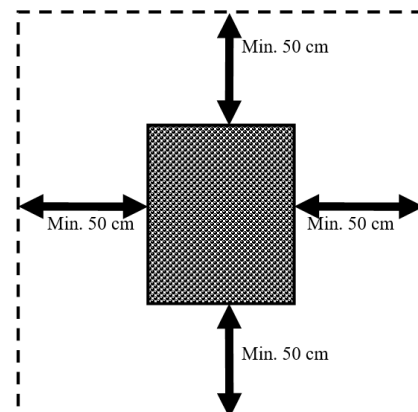
Wałkownica została zaprojektowana wyłącznie do użytku spożywczego do wałkowania na zimno ciasta do wypieku chleba i deserów, w celu ułatwienia formowania krążków do przygotowania: pizzy, chleba, focaccii, ciast itp., bez zmian podstawowych właściwości ciasta.

# INSTALACJA

## WYMAGANIA UŻYTKOWANIA

Warunki środowiskowe miejsca, w którym urządzenie jest zainstalowane muszą mieć następujące cechy:

- musi być sucho;
- źródła ciepła w odpowiednich odległościach;
- odpowiednia wentylacja i oświetlenie, zgodne z normami higieny
- i bezpieczeństwa wymaganymi przez obowiązujące przepisy prawa;
- powierzchnia podstawy musi być pozioma, nie może być umieszczona
- w bezpośrednim sąsiedztwie jakichkolwiek przeszkód, które mogą wpływać na normalną wentylację urządzenia.



### **WAŻNE**

**Zgodnie z obowiązującymi przepisami sieć elektryczna musi być wyposażona w automatyczny wyłącznik różnicowy o charakterystyce odpowiedniej dla urządzenia, w którym rozwarście styków wynosi co najmniej 3 mm; niezbędny jest ponadto sprawny system uziemiający.**

Sprawdź czy napięcie zasilania i częstotliwość systemu są zgodne z wartościami podanymi zarówno w **danych technicznych** jak i na tabliczce z tyłu urządzenia.

### **WAŻNE**

**Wszystkie czynności instalacyjne i konserwacyjne muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, który nie ponosi żadnej odpowiedzialności wynikającej z nieprawidłowej instalacji lub manipulacji.**

Urządzenie dostarczane jest w zamkniętym opakowaniu. Po wyjęciu urządzenia z opakowania należy postępować w następujący sposób:

- Umieść urządzenie w przewidzianym miejscu.
- Usuń folię ochronną unikając użycia narzędzi, które mogą uszkodzić powierzchnie.

### **UWAGA!**

**Wszystkie elementy dotyczące opakowania należy zutylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami.**

## PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej za pomocą dostarczonego przewodu zasilającego z wtyczką.

Gniazdo sieciowe musi być łatwo dostępne, nie może wymagać żadnego ruchu.

Odległość między urządzeniem a gniazdkiem musi być taka, aby nie powodować napinania przewodu zasilającego, a przewód nigdy nie może znajdować się pod wspornikami urządzenia.

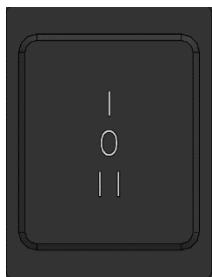
### **WAŻNE**

**Wymagane jest, aby system był wyposażony w uziemienie i wyłącznik różnicowy zgodnie z obowiązującymi przepisami.**

# URUCHOMIENIE

## URZĄDZENIA STERUJĄCE

Urządzenie wyposażone jest w następujące urządzenia sterujące:

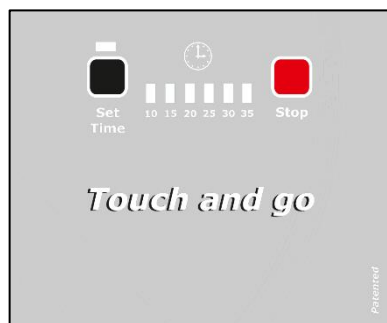


### PRZEŁĄCZNIK 1-0-2

Pozycja **1** - URZĄDZENIE WŁĄCZONE

Pozycja **0** - URZĄDZENIE WYŁĄCZONE

Pozycja **2** - STEROWANIE PEDAŁEM



### PANEL STERUJĄCY TOUCH&GO (wyłącznie dla produktów z linii T&G)

**TIME SET** - Nastawianie czasu pracy

**STOP** - Ręczne zatrzymanie wałków



### OPCJONALNY PEDAŁ STERUJĄCY (dla modeli standardowych)

**WCIŚNIJ** - Uruchomienie wałków

**PUŚĆ** - Zatrzymanie wałków

Po włożeniu wtyczki przewodu zasilającego do gniazda sieciowego urządzenie jest gotowe do testów pracy.

Test pracy urządzenia 310 - 420 - 420RP - 500RP - 310/1 - 310/2 - 500/1:

**ABY URUCHOMIĆ:** Ustaw przełącznik na pozycję 1, urządzenie uruchomi się.

**ABY ZATRZYMAĆ:** Ustaw przełącznik na pozycję 0, urządzenie zatrzyma się.

test pracy urządzenia 310 - 420 - 420RP -500RP T&GO:

**ABY URUCHOMIĆ:** Ustaw przełącznik na bok, na pozycję 1.

Wciśnij czarny przycisk "**SET TIME**" na panelu sterującym by ustawić czas pracy pomiędzy 10 a 35 sekund; urządzenie jest gotowe do rozpoczęcia pracy.

**WAŁKOWANIE ROZPOCZNIE SIĘ AUTOMATYCZNIE W MOMENCIE STYKU CIASTA Z OTWOREM NA GÓRZE.**

**ABY ZATRZYMAĆ:** Wałki zatrzymają się automatycznie gdy minie ustalony wcześniej czas lub po wciśnięciu przycisku STOP.

Przesuń przełącznik na pozycję "0" by całkowicie wyłączyć urządzenie.

Test pracy OPCJONALNEGO PEDAŁU STERUJĄCEGO (modele standardowe):

**PEDAL START:** Gdy przełącznik ustawiony będzie w pozycji "2", urządzenie nie uruchomi się, ale przejdzie w stan gotowości. Gdy pedał sterujący zostanie lekko naciśnięty, wałki zaczną się powoli obracać, a urządzenie będzie gotowe do pracy.

**PEDAL STOP:** Gdy użytkownik zwolni pedał sterujący, urządzenie zatrzyma się. Ustaw przełącznik na pozycję "0" by całkowicie zatrzymać urządzenie.

Na koniec **POZWÓL URZĄDZENIU DZIAŁAĆ BEZ CIASTA PRZEZ MINUTĘ, ABY SPRAWDZIĆ CZY PRACUJE PRAWIDŁOWO.**

## FUNKCJONOWANIE

**WAŻNE: WSZELKIE KOREKTY USTAWIEŃ NALEŻY WYKONYWAĆ PODCZAS POSTOJU URZĄDZENIA.**

Zalecane ustawienia mają charakter czysto orientacyjny, ponieważ korekty ustawień muszą być określone metodą prób i błędów, ze względu na następujące zmienne: właściwości ciasta, masę, grubość, rozmiar i kształt krążka. Urządzenie dostarczone jest z ogólnymi ustawieniami do pizzy o średniej gramaturze.

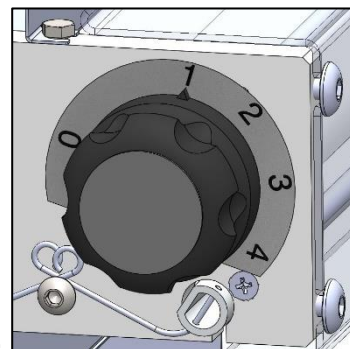
## REGULACJA GRUBOŚCI

By zaspokoić indywidualne potrzeby użytkownika, urządzenie umożliwia uzyskanie różnych grubości ciasta poprzez przekręcenie pokrętki, które zwalnia się po pociągnięciu za czarną głowicę. Grubość regulowana jest w zależności od kierunku obrotu głowicy.

- **MINIMALNA GRUBOŚĆ:** przekręć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

- **MAKSYMALNA GRUBOŚĆ:** przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się zróżnicowanie regulacji, przykładowo: otwarcie górnego wałka: 3,5 mm; otwarcie dolnego wałka: 2 mm.



**WAŻNE: ABY UNIKNAĆ WGNIECIEŃ CIASTA, PRZEPUŚĆ JE PRZEZ WAŁKI TYLKO RAZ.**

REGULACJA FORMY DLA WAŁKOWNIC DSA, DMA ORAZ DSA TOUCH&GO.

W celu uzyskania najlepszych właściwości krążka ciasta, czułość wagi musi być dostosowana do zmian masy ciasta, tak aby jej położenie było zmienić z pionowej na idealnie poziomą przed wejściem do dolnych wałków.

**WAŻNE: UPEWNIJ SIĘ, ŻE REGULACJA ODWAŻNIKA, GDY URZĄDZENIE NIE JEST UŻYWANE, ZNAJDUJE SIĘ ZAWSZE W GÓRNEJ POZYCJI.**

## REGULACJA ODWAŻNIKA

To ustawienie umożliwia zmianę prędkości obrotu ciasta. Przekręcając śrubę blokującą można zmieniać położenie przeciwwagi (odważnik w kształcie sierpa), a co za tym idzie jej czułość w zależności od jej ustawienia w jednym z otworów odważnika.

**MAKSYMALNA CZUŁOŚĆ:**

- umieść przeciwwagę wewnątrz otworu;
- zalecane dla małego obciążenia.

**ŚREDNIA CZUŁOŚĆ:**

- umieść przeciwwagę w środku otworu;
- zalecane dla średniego obciążenia.

**MINIMALNA CZUŁOŚĆ:**

- umieść przeciwwagę poza otworem;
- zalecane dla dużego obciążenia.

Po zakończeniu regulacji zablokuj przeciwwagę dokręcając śrubę.



---

## OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed rozpoczęciem każdego cyklu roboczego należy sprawdzić, czy urządzenie jest idealnie czyste, w szczególności powierzchnie bezpośrednio stykające się z ciastem. Jeżeli konieczne jest czyszczenie, postępuj zgodnie z czynnościami opisanymi w paragrafie "**KONSERWACJA**".



**UWAGA: PODCZAS PRACY URZĄDZENIA KATEGORYCZNIE ZABRANIA SIĘ ZDEJMOWANIA ZABEZPIECZEŃ ZE WZGLĘDU NA OBECNOŚĆ RUCHOMYCH CZĘŚCI, KTÓRE MOGĄ SPOWODOWAĆ ZMIAŻDŻENIE RĄK.**

Modele 310 - 420:

**ABY ROZPOCZĄĆ:** ustaw przełącznik na pozycję "1", urządzenie wprawi w ruch dwie pary wałków i będzie gotowa do rozpoczęcia pracy. Przed włożeniem lekko posypanej mąką i uprzednio wyrośniętej (przez co najmniej 6-8h) kuli ciasta w otwór osłony lekko ściśnij część jej krawędzi, aby ułatwić jej wejście w parę górnych wałków. Gdy ciasto wyjdzie z wałków, jego grubość będzie nieznacznie zmniejszona i będzie miało owalny kształt. Następnie, gdy wsunie się na wagę, zostanie obrócone o około 90 stopni w kierunku ukośnym, gotowe do następnego przejścia - przez dolne rolki - z których wyjdzie w kształcie nieregularnego dysku, który będzie wymagał ręcznego poprawienia.

**ABY ZATRZYMAĆ:** Ustaw przełącznik na pozycję "0".

Modele 310 - 420 TOUCH & GO:

**ABY ROZPOCZĄĆ:** Ustaw przełącznik z boku na pozycję "1". Wciśnij czarny przycisk "SET TIME" na panelu sterowania by ustawić czas pracy od 10 do 35 sekund; urządzenie jest gotowe do przejścia w tryb pracy. Przed włożeniem lekko posypanej mąką i uprzednio wyrośniętej (przez co najmniej 6-8h) kuli ciasta w otwór osłony lekko ściśnij część jej krawędzi, aby ułatwić jej wejście w parę górnych wałków.

**WAŁKI ZACZNĄ SIĘ OBRACAĆ AUTOMATYCZNIE PO ZETKNIĘCIU CIASTA Z OTWOREM NA GÓRZE.**

Gdy ciasto wyjdzie z wałków, jego grubość będzie nieznacznie zmniejszona i będzie miało owalny kształt. Następnie, gdy wsunie się na wagę, zostanie obrócone o około 90 stopni w kierunku ukośnym, gotowe do następnego przejścia, przez dolne rolki, z których wyjdzie w kształcie nieregularnego dysku, który będzie wymagał ręcznego poprawienia. **Wałki zatrzymają się automatycznie po upływie nastawionego czasu lub po wciśnięciu przycisku "STOP".**

**ABY WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE USTAW PRZEŁĄCZNIK Z BOKU NA POZYCJĘ "0".**

Modele 310 - 420 e TOUCH & GO:

**UŻYWANIE PEDAŁU STERUJĄCEGO.** Sterowanie pedałem jest dostarczane wyłącznie na życzenie klienta. Jego zakres START/STOP, uzupełniający główne elementy sterujące, pozwala na utrzymanie urządzenia w ruchu tylko przez czas ściśle niezbędny do jej użytkowania.

**ABY ROZPOCZĄĆ:** Gdy przełącznik jest ustawiony na pozycji "2", urządzenie nie uruchomi się, ale przejdzie w stan gotowości. Gdy pedał sterujący zostanie lekko naciśnięty, wałki zaczną się obracać, a urządzenie będzie gotowe do pracy.

**ABY ZATRZYMAĆ:** Urządzenie zatrzyma się po zwolnieniu nacisku na pedał.

---

Modele 420RP – 500RP:

**FUNKCJE I WYKORZYSTANIE PEDAŁU STERUJĄCEGO:** Sterowanie pedałem pełni funkcje uzupełniającą względem głównych elementów sterujących, oprócz umożliwienia obsługi wałków w trybie ręcznym i tylko przez czas ściśle niezbędny do jego użycia. Ten element sterujący jest podłączony do urządzenia poprzez włożenie wtyczki na końcu przewodu zasilającego pedał do gniazda z boku samego urządzenia.

Modele 310/1 – 310/2 – 500/1:

**FUNKCJE I WYKORZYSTANIE PEDAŁU STERUJĄCEGO.** Operacja jest taka sama jak w poprzednich urządzeniach, ale para rolek jest pojedyncza.

## **KSZTAŁTOWANIE DYSKU**

Po ręcznym uruchomieniu urządzenia poprzez ustawienie przełącznika w pozycji "1" lub przy sterowaniu pedałem w pozycji "2" można rozpocząć pracę.

Przed wprowadzeniem lekko posypanej mąką i uprzednio wyrośniętej (przez co najmniej 6-8h) kuli ciasta w otwór osłony lekko ściśnij część jej krawędzi, aby ułatwić jej wejście w parę górnych wałków, w których grubość ciasta zostanie nieznacznie zmniejszona, przyjmując owalny kształt. Gdy ten krok dobiegnie końca, prowadź dłonią opadające ciasto, przesuwając je krok po kroku aż do całkowitego wysunięcia, po którym wałki zatrzymają się. Obróć ciasto w kierunku ukośnym o około 90 stopni, przygotowując je do następnego przejścia przez parę dolnych wałków, z których ciasto wyjdzie w kształcie szorstkiego dysku i którego kształt będzie musiał być poprawiony ręcznie.

## **KSZTAŁTOWANIE PROSTOKĄTA**

Umieść pod urządzeniem czystą, odpowiedniej wielkości tackę, zgodną z szerokością nóżek podporowych. Uruchom urządzenie, włącz ruch wałków, następnie umieść lekko posypane mąką i uprzednio wyrośnięte (przez co najmniej 6-8h) ciasto, lekko ściskając krawędź, by ułatwić jego wejście w parę wałków, w których grubość ciasta zostanie nieznacznie zmniejszona. Po jego wyjściu, dla średnich i dużych gramatur należy koniecznie postępować w trybie ręcznym, ręcznie poszerzając ciasto w celu jego późniejszego przejścia przez wałki, z których uformowane ciasto będzie układane na blasze.

**WAŻNE:** WYŁĄCZ URZĄDZENIE PO ZAKOŃCZENIU PRACY.

## **KONSERWACJA**

**UWAGA: Przed wykonywaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych, włączając w to czyszczenie urządzenia, należy podjąć następujące środki ostrożności:**

- upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej (wyjmij wtyczkę z gniazdka) i że nie może zostać przypadkowo ponownie włączone;
- upewnij się, że urządzenie całkowicie ostygło;
- stosuj środki ochrony osobistej wymagane przez obowiązujące przepisy;
- zawsze używaj odpowiednich narzędzi;
- po zakończeniu prac konserwacyjnych/naprawczych/czyszczenia, przed ponownym uruchomieniem urządzenia, zainstaluj wszystkie osłony i urządzenia zabezpieczające.

## CZYSZCZENIE

**UWAGA: Pod żadnym pozorem nie wolno używać niespożywczych, żrących lub ściernych produktów chemicznych. Surowo zabrania się korzystania ze strumieni wody, szorstkich lub ściernych środków, takich jak druciaki stalowe, gąbki itp., które mogą uszkodzić powierzchnie, a w szczególności mogą zagrażać bezpieczeństwu higienicznemu.**

Czyszczenie należy przeprowadzać po każdym użyciu zgodnie z obowiązującymi przepisami higieny oraz w sposób zapewniający ochronę funkcji urządzenia, postępując w następujący sposób:

- za pomocą odpowiedniego pędzla najpierw usunąć resztki mąki i ciasta;
- wyjmij małą wagę i rynienki z ich obudów;
- zwolnij sprężyny i wysuń skrobaki do ciasta;
- ustaw dźwignie do regulacji tak, aby rolki były w pozycji maksymalnie otwartej;
- dokładnie wyczyść urządzenie i wszystkie jej części, w tym zdemontowane elementy, za pomocą gąbki lub szmatki zwilżonej wodą i naturalnym detergentem dopuszczonym do kontaktu z żywnością;
- w razie potrzeby spłucz, aby usunąć wszelkie ślady detergentu;
- osusz papierowym ręcznikiem spożywczym, a następnie przetrzyj najpierw powierzchnie stykające się z ciastem, a następnie całe urządzenie miękką i czystą szmatką zwilżoną środkiem dezynfekującym przeznaczonym do urządzeń spożywczych.

## SMAROWANIE WAŁÓW I ROLEK

Wały i rolki należy smarować raz w roku.

Po zdjęciu zabezpieczeń, rynien, sprężyn i skrobaków do ciasta:

- odkręć śruby i zdemontuj najpierw panel tylny, a następnie wsporniki;
- zdemontuj rolki i przeguby;
- dokładnie wyczyść wszystkie części gąbką, ciepłą wodą i detergentem spożywczym, w razie potrzeby spłucz i osusz ręcznikiem papierowym;
- nasmaruj zarówno wały jak i otwory rolek odpowiednią ilością oleju parafinowego;
- zmontuj i zabezpiecz wszystkie części, wykonując czynności w odwrotnej kolejności do ich demontażu.

**UWAGA: Po zakończeniu czynności konserwacyjnych/naprawczych/czyszczenia, przed ponownym uruchomieniem urządzenia, należy sprawdzić czy wszystkie części i zabezpieczenia zostały prawidłowo ustawione i zabezpieczone.**

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie chce się uruchomić	1. Brak zasilania sieciowego. 2. Do urządzenia podłączony jest pedał sterujący.	1. Sprawdź: stycznik główny, gniazdo, wtyczkę i przewód. 2. Naciśnij pedał sterujący.

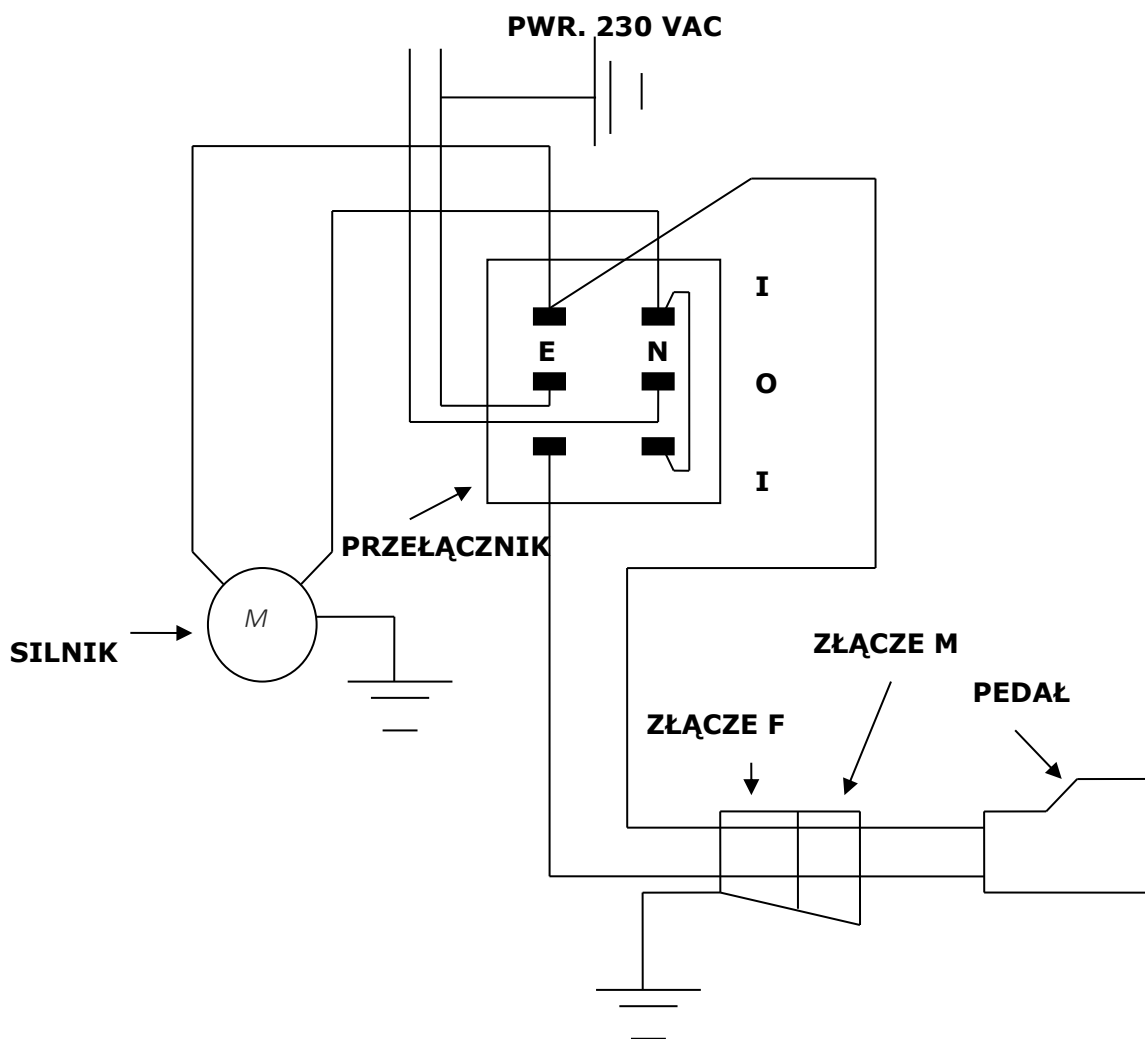
## DEMONTAŻ I UTYLIZACJA

**UWAGA: Demontaż i utylizacja urządzenia jest wyłącznym obowiązkiem i odpowiedzialnością właściciela, który musi działać zgodnie z przepisami obowiązującymi we własnym kraju w zakresie bezpieczeństwa, poszanowania i ochrony środowiska. Podczas demontażu urządzenia należy bezwzględnie przestrzegać obowiązujących przepisów. Aby ułatwić proces recyklingu, posortuj różne części składowe urządzenia ze względu na materiał ich wykonania (tworzywa sztuczne, miedź, żelazo itp.).**

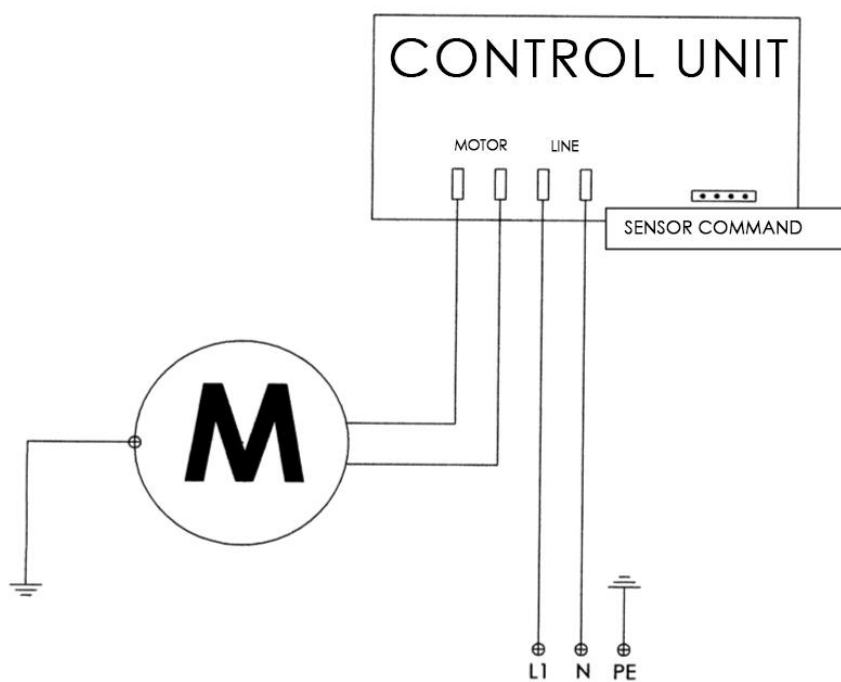
Podczas utylizacji urządzenia należy bezwzględnie przestrzegać obowiązujących przepisów. Aby ułatwić proces recyklingu, posortuj różne części składowe urządzenia ze względu na materiał ich wykonania (tworzywa sztuczne, miedź, żelazo itp.).

# SCHEMATY OBWODÓW ELEKTRYCZNYCH

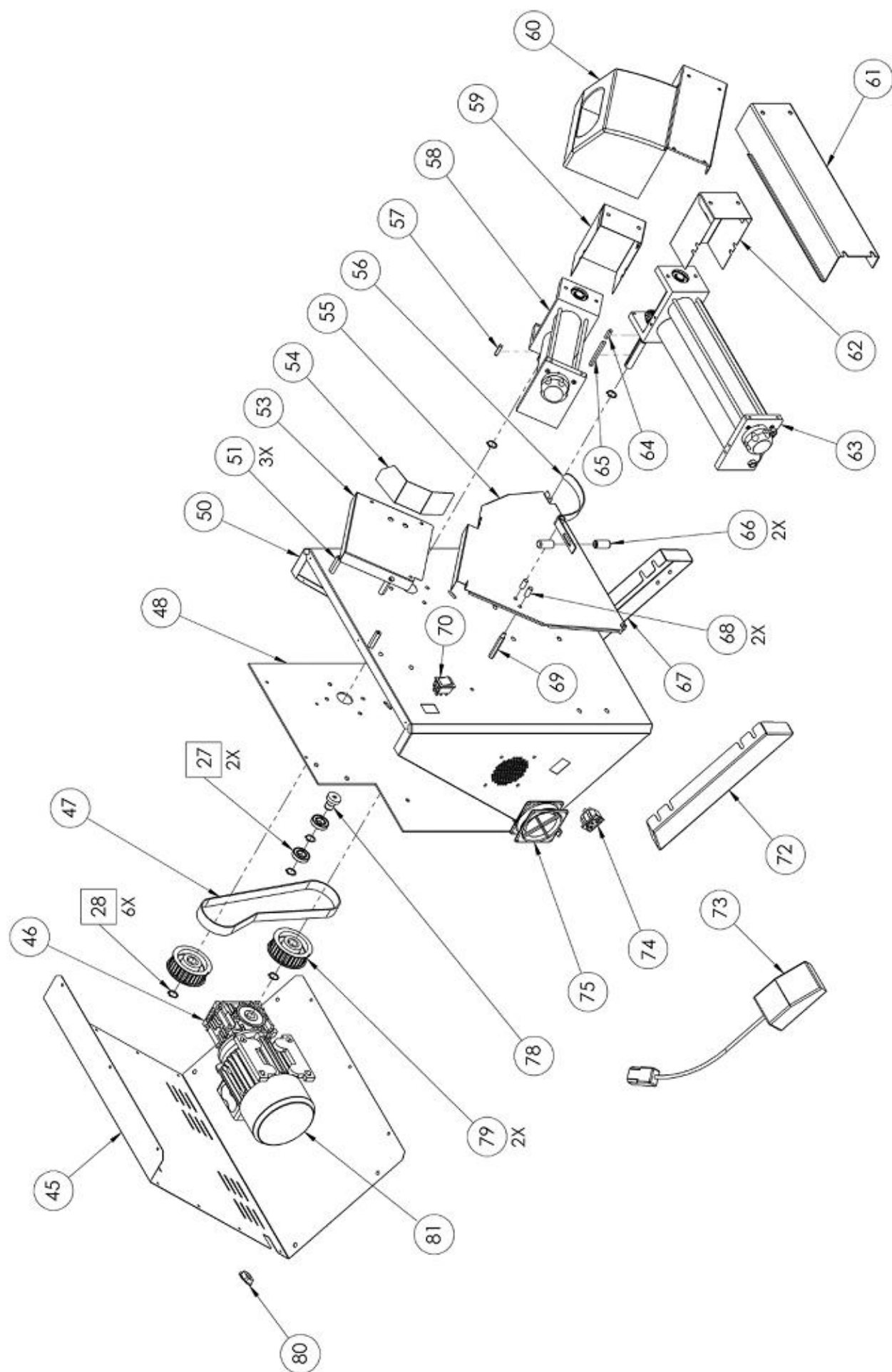
MODELE: 310, 420, 420RP, 500RP, 310/1, 310/2, 500/1



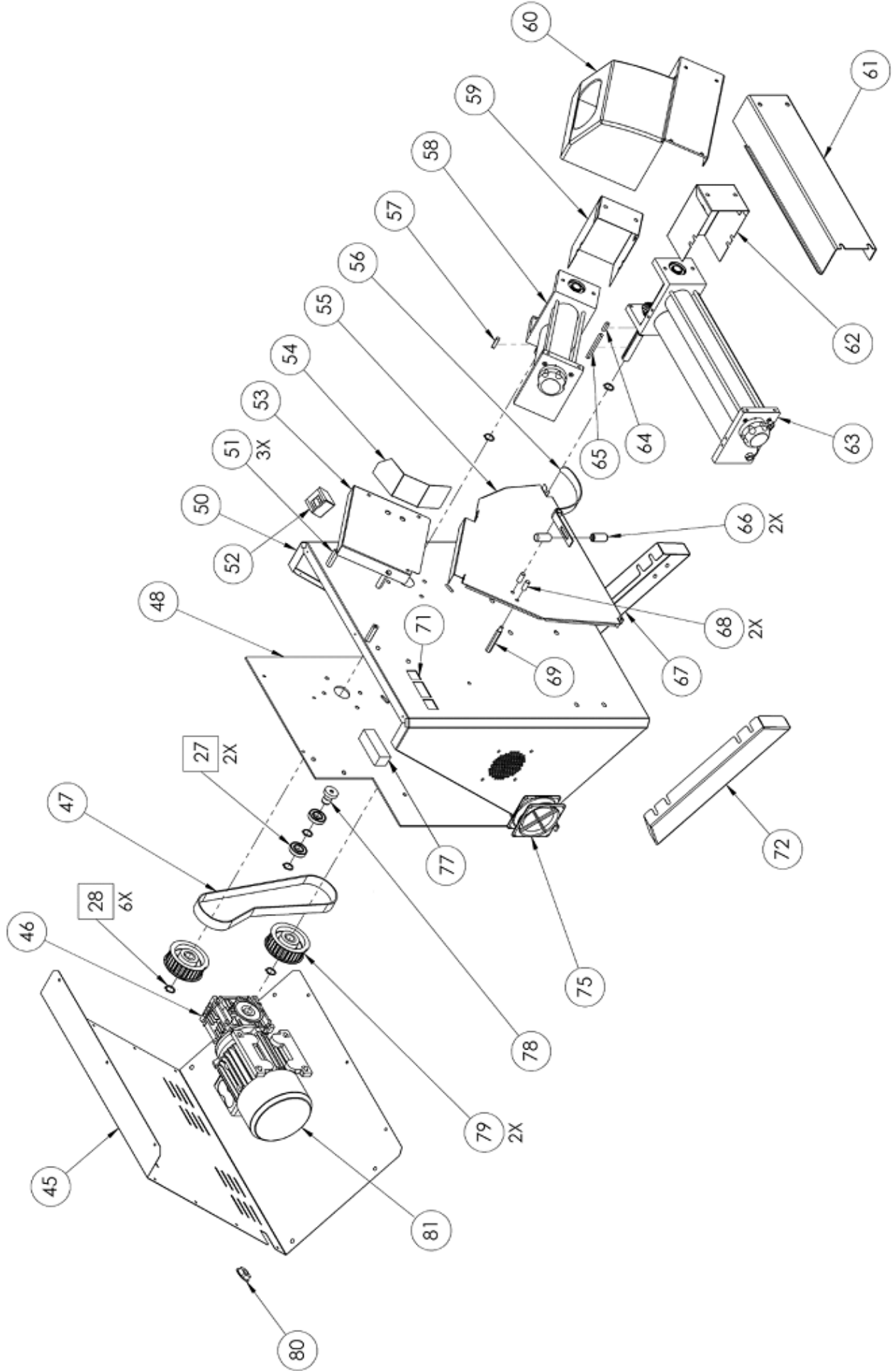
MODELE: TOUCH AND GO



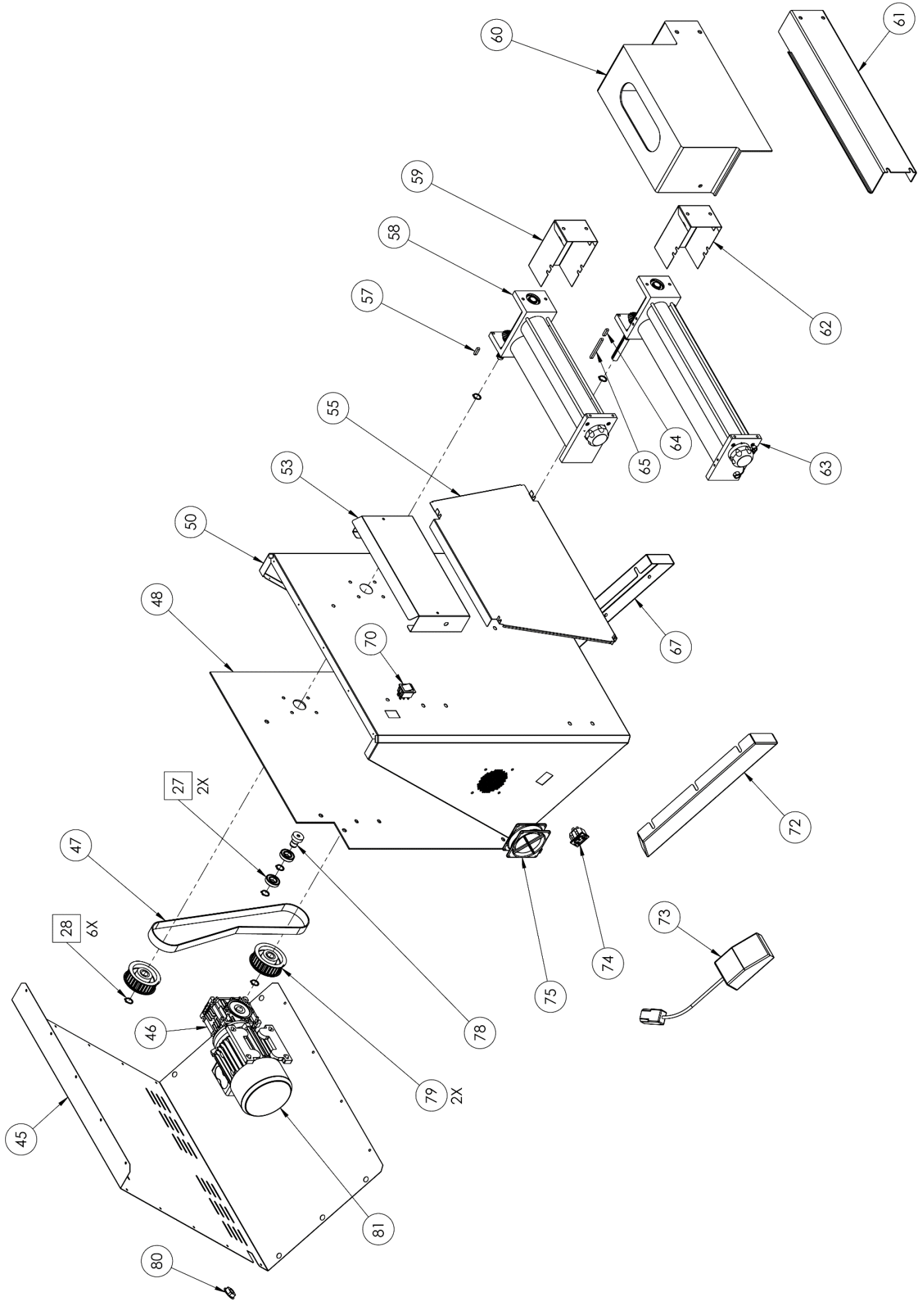
# RYSUNEK EKSPLOZYJNY



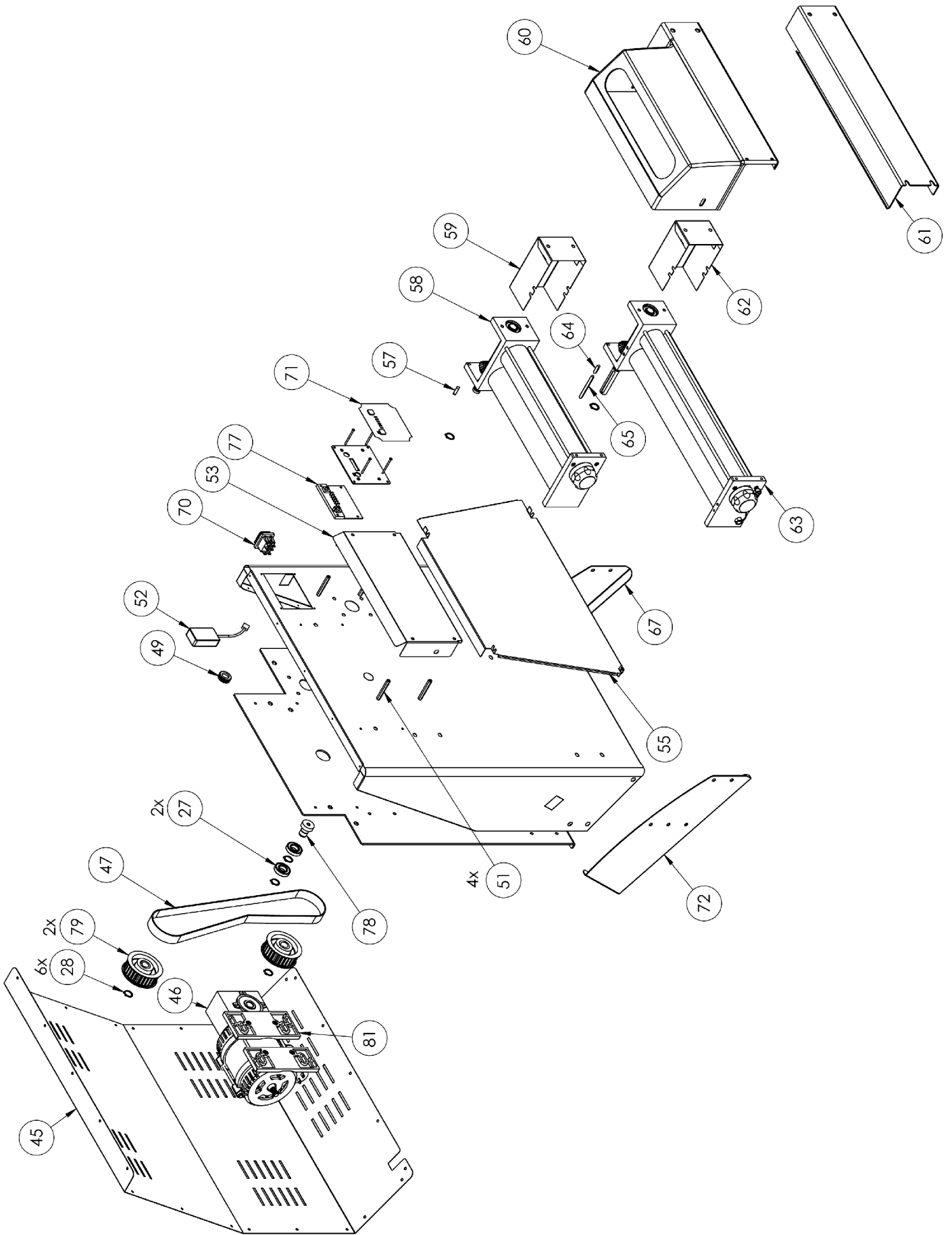
# TOUCH AND GO



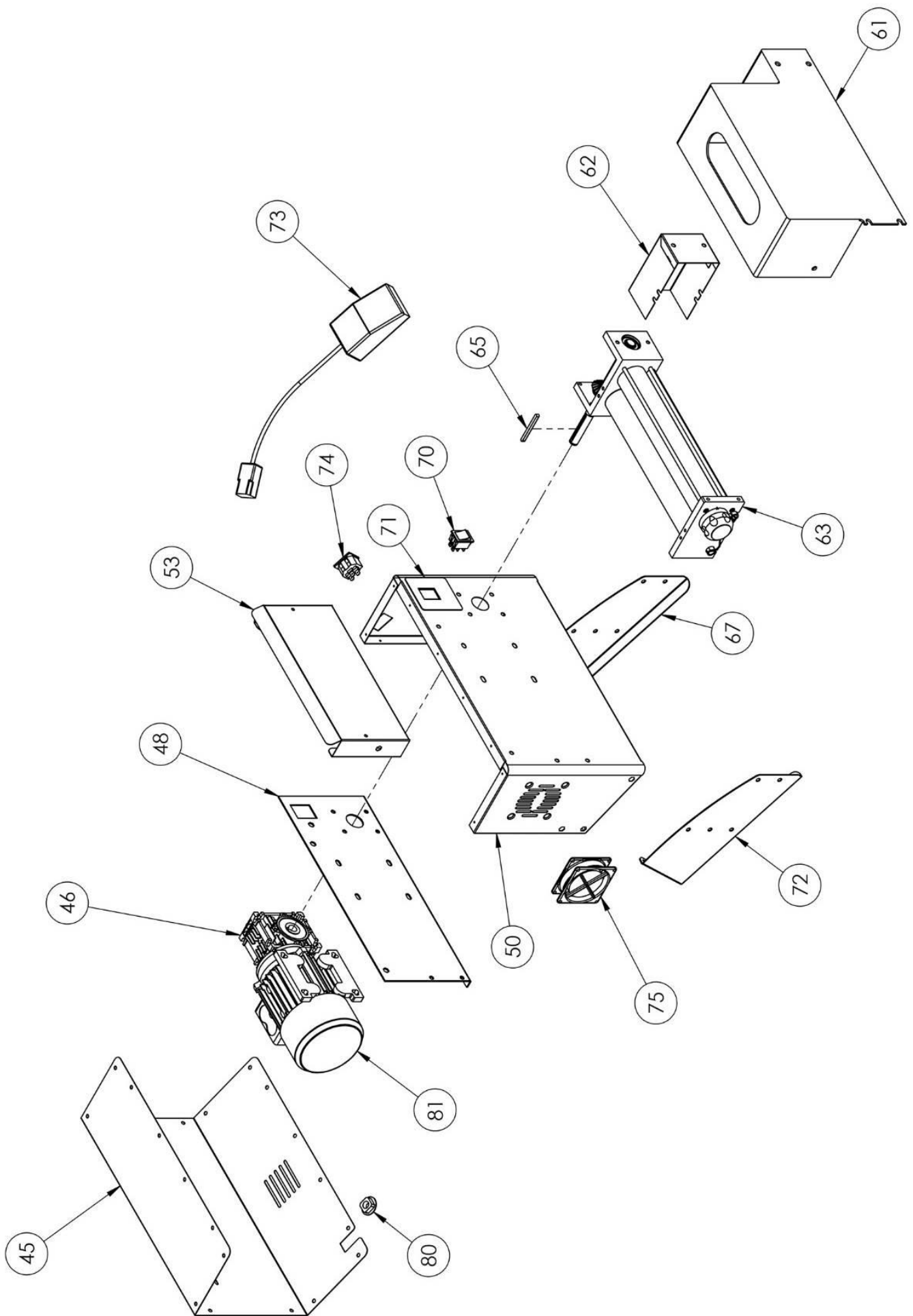
# MODELE STANDARDOWE

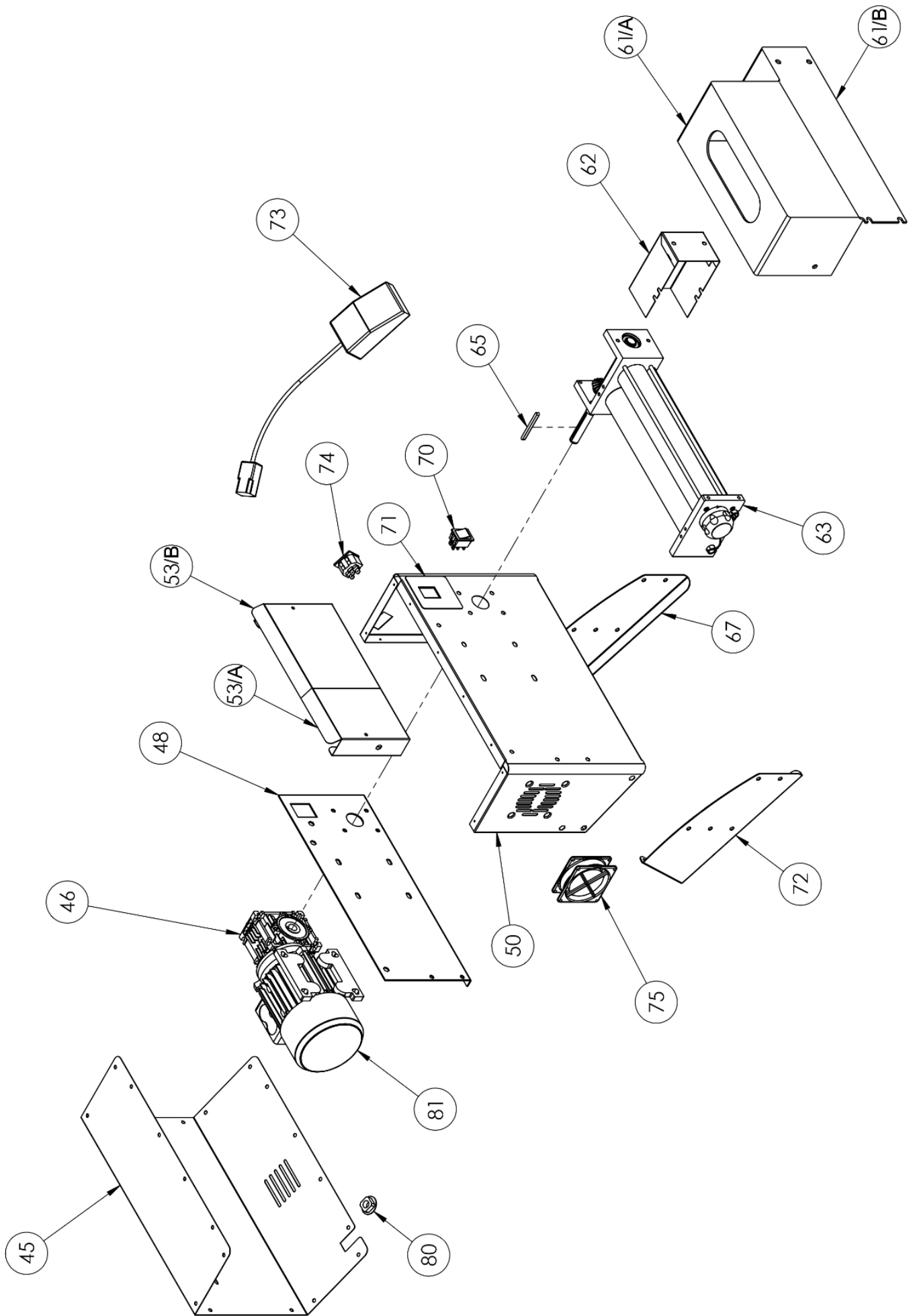


# MODELE STANDARDOWE TOUCH AND GO



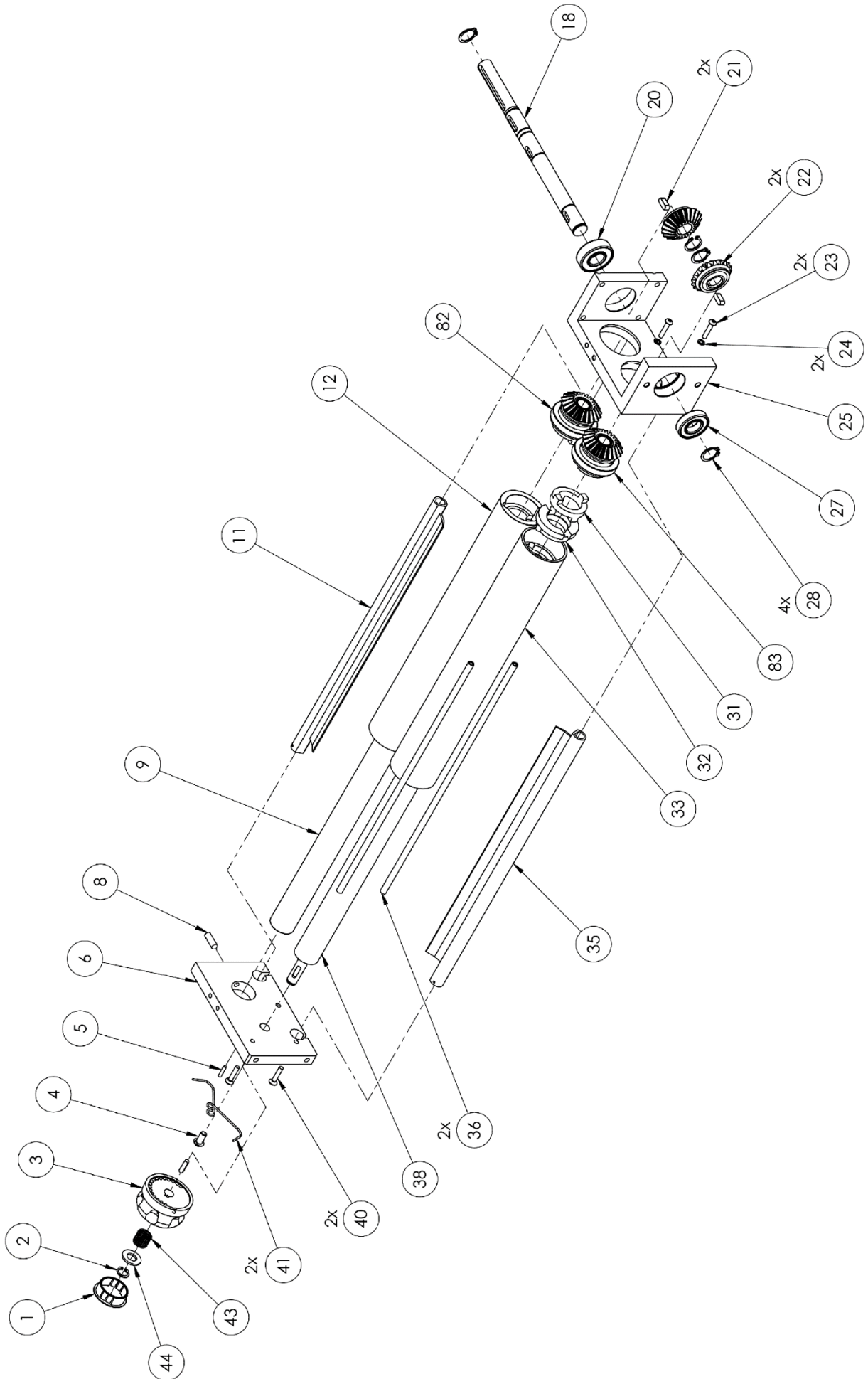








# DOLNE ROLKI



	310	310 T.GO	420	420 T.GO	420 RP	500 RP	310/1	310/2	500/1
1	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010
2	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001
3	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001
4	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020
5	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005
6	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032
7	3S010027	3S010027	3S010027	3S010027	3S010038	3S010038	-	-	-
8	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001
9	3A010042	3A010042	3A010047	3A010047	3A010047	3A010054	3A010042	3A010051	3A010054
10	3A010032	3A010032	3A010037	3A010037	3A010042	3A010042	-	-	-
11	3R020005	3R020005	3R020010	3R020010	3R020010	3R020003	3R020005	3R020001	3R020003
12	3R010010	3R010010	3R010020	3R010020	3R010020	3R010030	3R010010	3R010025	3R010030
13	3R010001	3R010001	3R010005	3R010005	3R010015	3R010015	-	-	-
17	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001
18	3A010072	3A010072	3A010072	3A010072	3A010072	3A010072	3A010076	3A010076	3A010076
19	3A010071	3A010071	3A010071	3A010071	3A010081	3A010081	-	-	-
20	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000
21	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017
22	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005
23	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019
24	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028
25	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019
26	3S010016	3S010016	3S010016	3S010016	3S010021	3S010021	-	-	-
27	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007
28	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010
31	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005
32	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001
33	3R010050	3R010050	3R010060	3R010060	3R010060	3R010070	3R010050	3R010065	3R010070
34	3R010040	3R010040	3R010045	3R010045	3R010055	3R010055	-	-	-
35	3R020025	3R020025	3R020030	3R020030	3R020030	3R020023	3R020025	3R020020	3R020023
36	3T050035	3T050035	3T050025	3T050025	3T050025	3T050020	3T050035	3T050045	3T050020
37	3T050040	3T050040	3T050030	3T050030	3T050035	3T050035	-	-	-
38	3A010011	3A010011	3A010016	3A010016	3A010016	3A010024	3A010011	3A010021	3A010024
39	3A010002	3A010002	3A010006	3A010006	3A010011	3A010011	-	-	-
40	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017
41	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005
42	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010
43	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001
44	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010

	310	310 T.GO	420	420 T.GO	420 RP	500 RP	310/1	310/2	500/1
47	5C020010	5C020010	5C020015	5C020015	5C020015	5C020015	-	-	-
52	-	5S010070	-	5S010070	-	-	-	-	-
56	4B010001	4B010001	4B010005	4B010005	-	-	-	-	-
57	5L500031	5L500031	5L500031	5L500031	5L500020	5L500020	-	-	-
58	7G010166	7G010166	7G010170	7G010170	7G010174	7G010174	-	-	-
59	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010075	4C010075	-	-	-
60	4P020026	4P020026	4P020031	4P020031	4P020036	4P020036	-	-	-
61/A	4P020006	4P020006	4P020015	4P020015	4P020015	4P020045	4P020037	4P020040	4P020044
61/B								4P020041	
62	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070
63	7G010168	7G010168	7G010172	7G010172	7G010172	7G010176	7G010160	7G010162	7G010164
64	5L500020	5L500020	5L500020	5L500020	5L500020	5L500020	-	-	-
65	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024	5L500001
66	3C010001	3C010001	3C010001	3C010001	-	-	-	-	-
68	3P030001	3P030001	3P030001	3P030001	-	-	-	-	-
70	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001
73	5P020001	-	5P020001	-	5P020001	5P020001	5P020001	5P020001	5P020001
74	5P200001	-	5P200001	-	5P200001	5P200001	5P200001	5P200001	5P200001
75	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005
77	-	5C150030	-	5C150030	-	-	-	-	-
78	3T300010	3T300010	3T300010	3T300010	3T300010	3T300010	-	-	-
79	3P010010	3P010010	3P010010	3P010010	3P010010	3P010010	-	-	-
80	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015
81+46 <u>220V</u> <u>50/60HZ</u>	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004
81+46 <u>110V</u> <u>50/60HZ</u>	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016
81+46 <u>240V</u> <u>50HZ</u>	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014
82	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003
83	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004

## DANE TECHNICZNE

Nazwa	Jednostka	<b>310 310 T.GO</b>	<b>420 420 T.GO</b>	<b>420RP 420RP T.GO</b>	<b>500RP 500RP T.GO</b>	<b>310/1</b>	<b>500/1</b>	<b>310/2</b>
Wymiary urządzenia	cm	L 47,5 P 37,5 H 66	L 58,5 P 43,5 H 79	L 58,5 P 43,5 H 71,5	L 66,5 P 43,5 H 71,5	L 48 P 33,5 H 43	L 65 P 34,5 H 43	L 65 P 34,5 H 43
Waga netto	kg	30	36	38	41	18	27	22
Temperatura pracy	°C	+15 ÷ +45						
Masa ciasta	gr	80÷210	210÷700	220÷1000	220÷1000	80÷210	210÷700	80÷210
Średnica pizzy	cm	14÷29	26÷40	26÷40	26÷45	14÷29	26÷40	14÷29
Napięcie znamionowe	Vac	220 ( 1 Ph + N + T ) 50/60 Hz (Standard) 240 ( 1 Ph + N + T ) 50 Hz 110 ( 1 Ph + N + T ) 50/60 Hz						
Pobierana moc	W	250						
Moc silnika	W	240						

